



SEMAINE DU

23 au 29 mars 2026

Une cantine vraiment engagée



1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio


















Produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion

4/ De VRAIS produits de qualité



5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Betteraves vinaigrette	Radis et beurre		Houmous de pois chiche	Carottes et céleri vinaigrette 
Plat principal 	Aiguillettes panées de blé	Colin ménagère 		Rougail de saucisse 	Poulet au four 
Garniture 	Haricots verts	Blé bio  		Riz bio  	Petits pois nature
Produit laitier 				Brique de vache	Vache qui rit bio 
Dessert 	Flan caramel	Banane bio 		Compote de pommes	Tartelette feuilletée à la pêche 

RS DISSE SOUS LE LUDE R02593 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislatoque.fr](http://radislatoque.fr)



Viandes bovines, porcines et volailles.  
Origine : France.  
Décret n°2022-65

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.  
Pour ta santé, pratique une activité physique régulière, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

